



ACQUISTATO IL

Rajàh Zibibbo Sicilia DOC 2022

2022

Un vino dai grandi contrasti



Un vino che stupisce, questo Rajàh di Tenuta Gorgi Tondi. Stupisce per i contrasti dovuti dalla vinificazione "secca" di un vitigno, come lo Zibibbo, che normalmente viene usato per produrre vini dolci. Il suo aspetto è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è sorprendente. Un vino aromatico, ricco, fragrante. Uno di quei vini che si fanno amare fin dal primo istante. Basta avvicinare il naso al bicchiere, e neppure tanto, per cogliere subito con chiarezza note di agrumi, come cedro e soprattutto bergamotto, ma anche fiori di zagara. Aromatico e avvolgente si rivela anche in bocca quando, dopo il primo sorso, si scopre un vino di assoluta piacevolezza. Fresco, grazie a una naturale acidità non eccessivamente pungente, ma soprattutto molto persistente. Un vino che non può certamente lasciare indifferenti.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorgi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso |
| Esposizione | Nord est |
| Allevamento | Spalliera con potatura guyot |
| Densità imp. | 4600 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Sicilia |
| Uve | Zibibbo 100% |
| Gradazione | 13% |
| Temp. Servizio | 12° |
| Quando Berlo | 5 anni |
| Abbinamento | Perfetto con formaggi saporiti, arrostiti di pesce, in particolare gamberi e aragoste, con piatti piccanti e saporiti e con patè di foie gras |
| Vinificazione | Fermentazione in acciaio a temperatura controllata |
| Sensazioni | Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco e fragrante, aromatico con note di agrumi (cedro, bergamotto) e zagara. Aromatico, avvolgente, fresco, molto persistente con un finale minerale. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821